



# Guloseimas para Você



Quer surpreender a família no almoço do Dia das Mães com praticidade, economia e muito sabor? Para isso, destacamos a Lasanha de Lombo com Abacaxi e o Merengue de Chocolate, duas sugestões da Abeaço (Associação Brasileira de Embalagem de Aço). Confira abaixo o modo de preparo:

## Lasanha de Lombo com Abacaxi Enlatado

### Ingredientes:

**Molho branco:** 10 colheres (sopa) de manteiga ou margarina, 10 colheres (sopa) de farinha de trigo, 4 litros de leite, sal, pimenta-do-reino e noz moscada a gosto.

**Recheio de lombo:** 1 kg de lombo de porco, 4 dentes de alho, picados, 4 colheres (sopa) de óleo, 3 colheres (sopa) de alecrim, 5 colheres (sopa) de suco de limão, sal e pimenta-do-reino a gosto.

**Molho agridoce:** 2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina, 1 cebola média, picada, 3 colheres (sopa) de mel, 4 colheres (sopa) de suco de limão, 2 xícaras (chá) de suco de laranja.

**Montagem:** 1 embalagem de lasanha



Foto: Divulgação

**Festonada Direto ao Forno (500g), 500g de muçarela, em fatias, 1 lata de abacaxi em calda, picado, queijo parmesão ralado.**

### Modo de preparo:

**Para o molho branco:** Aqueça numa panela média a manteiga ou margarina e doure a farinha de trigo. Junte o leite aos poucos, mexendo sempre para não formar grumos. Acerte o sal, tempere com a pimenta-do-reino e a noz moscada. Retire do fogo e reserve.

**Para o recheio de lombo:** Tempere

o lombo com alho, alecrim, suco de limão, sal, pimenta-do-reino, cubra com filme plástico e deixe descansar por 30 minutos. Unte uma assadeira com manteiga ou margarina, acomode o lombo, cubra com papel-alumínio e leve ao forno médio por uma hora. Retire o papel-alumínio e deixe dourar. Retire do forno, desfie e reserve.

**Para o molho agridoce:** Aqueça numa panela média a manteiga ou margarina, refogue a cebola, acrescente o mel, o suco de limão, o suco de laranja e deixe cozinhar, mexendo de vez

em quando até reduzir e o molho ficar espesso. Misture o molho agridoce no lombo desfiado e reserve. Monte a lasanha num refratário grande e fundo. Divida o molho branco em 5 partes, as tiras de lasanha em 4, o recheio de lombo, as fatias de muçarela e o abacaxi picado sem calda em 2. Alterne as camadas de molho, massa e recheio da seguinte forma: molho branco, fatias de muçarela, tiras de lasanha, molho branco, recheio de lombo, abacaxi picado, tiras de lasanha, molho branco, fatias de muçarela, tiras de lasanha, molho branco, recheio de lombo, abacaxi picado, tiras de lasanha, molho branco e, finalmente, queijo parmesão ralado. Cubra com papel alumínio e leve ao forno médio (200°C) por 50 minutos. Para dourar a superfície, retire o papel alumínio 10 minutos antes de finalizar o tempo.

**Dica:** para a lasanha ficar perfeita, coloque as tiras sempre entre os molhos e não se esqueça de utilizá-los ainda quentes. Para cada 500g de massa utilize no mínimo 3 ½ litro de molho. Querendo reduzir o tempo de preparo, deixe a lasanha montada por 10 minutos antes de levá-la ao forno.

**Rendimento:** 10 a 15 porções.

## PASSATEMPO

### TURMA DA MATA



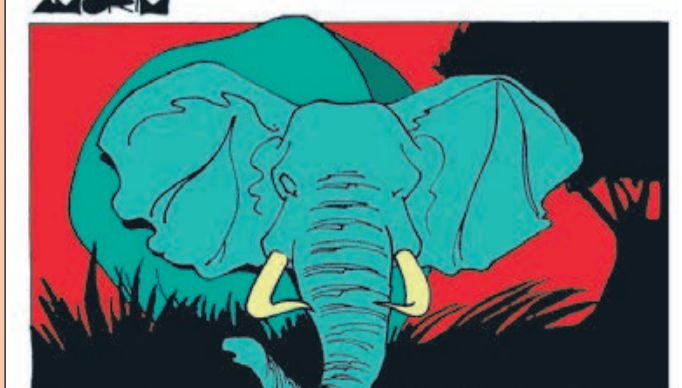
### TATÁ & CIA



### RUA PARAÍSO



### JOGO DOS SETE ERROS



Jogo dos Sete Erros: 1-rabo do elefante; 2-mato à esquerda; 3-ponta da tromba; 4-presa do elefante; 5-olho do elefante; 6-orelha esquerda do elefante; 7-tronco da árvore.

O 1º passo para semear o futuro, é PRESERVAR. PROTEJA O MEIO AMBIENTE

### PALAVRAS CRUZADAS DIRETAS

www.coquetel.com.br © Revistas COQUETEL

Evento na pista esportiva	Mito da diversidade linguística	Cervideo que pode ter 2 m de altura	(?) de disco, indicação da acupuntura	Centro de ensino da Aeronáutica (sigla)	Inexistente na fala do esquizefrônico
Planeta (?) Marte ou Vênus	Medida de razão com base 100				Poeta gaúcho de "Baú de Espantos"
		Foco da crítica	A 9ª letra	Amon-(-), deus da Mitologia egípcia	
Que não possui aptidão	Mestre, em inglês "Olho" do cego				
			Bem, em francês	Metal usado em moedas (símbolo)	
Item do cabeçalho da prova escolar		Grupo de Carnaval			
		Derramou lágrimas			Instituto de Química (abrev.)
Transação que pode fidelizar um cliente	Espaço como o Ibirapuera (SP)		Emirados Árabes Unidos (sigla)		Formato tradicional de velas
Trabalhador do meio rural	(?) unhas: hábito do onicófago		"Metade", em "se-miárido"	Átomo ligado à condução elétrica	
Gritos				Parte do leite utilizada na manteiga	Palmeira de cuja noz se fazem pães
Arte da expressão do orador		3(?), recurso de placas de vídeo			Momento de instabilidade política
Transmitida aos descendentes	Conjunção aditiva				

BANCO: 2/rã, 4/bien, 6/master - inepto, 8/telúrico. 43

#### Solução

V	I	A	R	E	D	E	R	E	H
N	R	V	A	M	E				
I	A	C	N	C	O	T	E		
T	R	S	O	S	B	E	R	R	B
N	O	I	A	R	B				
I	E	S	N	O	P	M	V	C	
U	V	E	H	E	H	B	E		
O	I	O	I	C	O	G	E	N	
O	C	O	T	R	V	T	A	D	
I	N	E	O	T	E	N			
R	E	R	S	T	R	V			
V	A	I	E	R	R	O			
M	E	N	C	E	T	G	O	P	
O	O	C	I	C	T	E			
C	E	H	D	A					